

De chef-kok helpt

Bij het zappen op tv kom ik nog wel eens langs een wat gezette, kale chef-kok met dikke sigaar die anderen helpt beter te koken volgens het Rotterdamse model: geen woorden, maar daden. Omdat ik een beetje aan beroepsdeformatie lijdt, dringt zich bij mij vrij snel de relatie op tussen kok en architect: beiden zijn verantwoordelijk voor het maken van lekkere, gezonde en verantwoorde composities die door de klant genuttigd worden. De klant bepaalt of het smaakt, maar niet alles wat smaakt is gezond. De expertise van de kok is een bepalende factor bij de kwaliteit en de prijs/prestatie van de compositie. Bent u klaar voor een kleine (kook)cursus?



Het zijn barre tijden voor kookminnend Nederland.

Waar de huisvrouw 30 jaar geleden nog keukenprinses was en elke dag opnieuw een groot deel van haar tijd besteedde aan het bedenken, plannen en bereiden van de maaltijd, daar is koken vandaag de dag geen kerncompetentie meer in het huishouden. De vrouw denkt aan haar eigen carrière – daar is niets mis mee overigens – en dus kan er minder tijd aan het koken besteed worden. Het eten moet dan maar grotendeels buiten de deur bereid worden. Uitbesteden dus. Dat komt soms neer op driemaal per week Chinees of pizza laten bezorgen, tweemaal een kant-en-klare maaltijd die alleen maar opgepiept hoeft te worden in de magnetron, eenmaal patat voor de kinderen en, o ja, een keer gewoon brood eten. Waar vroeger het gezin om zes uur gezamenlijk aan tafel zat, eet nu iedereen op zijn eigen tijd en met een bord op schoot voor de buis. Het gevolg is massaal overgewicht, weinig bewegen, een onrustbarende toename van diabetes en hart- en vaatziekten, algehele onbekendheid met de schijf van vijf, het heil verwachten van modieuze afslankmethoden (Montignac, Atkins, Sonja Bakker) en een steeds lagere waardering voor het ambacht van het koken.

En dan komt die kale chef-kok langs. Hij laat zien dat koken meer is dan een noodzakelijk kwaad. Het is goed tijdverdrijf, het kan sociaal zijn – koken met het hele gezin -, maar levert vooral een gezond en lekker resultaat op. De chef-kok hamert er keer op keer op: de ingrediënten bepalen voor het grootste deel de kwaliteit van de maaltijd. Of het nu een éénpansmaaltijd is of een exquise zesgangen diner: zorg dat de ingrediënten van goede prijs/kwaliteit zijn en kijk goed rond in verschillende winkels voor de beste leveranciers.

Maar ook het ambacht moet terug bij het schoonmaken, snijden, mengen en bereiden van de ingrediënten. Houd de keuken schoon, gebruik goed materiaal en laat het een paar centen kosten. En kweek aandacht, liefde en trots voor het kookambacht. Met de huidige kooktechnologie, het enorme aanbod van nieuwe ingrediënten, halffabricaten en recepten, kan in veel minder tijd dan vroeger, beter worden gekookt dan vroeger. En inderdaad de chef-kok helpt! De Nederlander is de afgelopen twee jaar bewuster gezonder gaan eten en bezoekt minder vaak de snackbar.

Die ambachtelijke kok in de ICT is de 'in huis' architect - vroeger noemden we zo iemand nog gewoon: ontwerper. Maar ICT is sinds een paar jaar geen kerncompetentie meer. Dus wordt het maar uitbesteed: de keuken, de recepten, de ingrediënten, alles. En de nieuwe architect wordt gedwongen alleen nog maar in termen van lage kosten en lage risico's te denken; anders is er voor hem geen plaats meer in het huis. Er is geen ruimte voor liefde voor het vak en er is zeker geen ruimte voor vernieuwing, voor verse ingrediënten en nieuwe ICT-recepten en technologieën. De klant wordt lui en vadsig en steeds zieker: overge-

wicht en underperformance! De ICT-maaltijd is niet meer iets smakelijks, gezonds en verkwikkends, die tot nieuwe creatieve ideeën leidt. Het is een goedkope, kleffe, vette hap van twaalf in een dozijn die de hongerige maag vult en verdooft. En de 'in huis' architect? Wie heeft er nog waardering voor het ambacht van de 'in huis' architect? Waardeert de architect zichzelf nog wel? Bezit hij nog de passie om met ICT-ingredienten, materialenrecepturen prachtige en zinvolle composities voor zijn klanten te maken? Of vlucht hij liever weg in een woud van modieuze, allesbeschrijvende frameworks, modellen en methodieken (TOGAF, Zachman, MDA) die fantastische resultaten beloven, maar waarvan niemand buiten de architect zelf meer iets begrijpt. De architect wordt gedreven door angst. Angst om te falen, angst om niet gewaardeerd te worden. Angst is een slechte raadgever. Het gevolg is dat de architect zich in toenemende mate uitput in deze frameworks, modellen en methodieken.

Omdat het koken zelf niet meer tot zijn taken behoort, houdt de 'in huis' architect zichzelf vooral bezig met het beschrijven van de keuken: waar de potjes en pannetjes staan of waar ze zouden moeten staan, welke messen gebruikt mogen worden om te snijden en wat er precies onder het begrip 'mes' verstaan wordt. Het is niet de architect als keukenprinses, maar als beschrijver van het kookproces en de kookmethode. Maar Jaap van Rees zei het al een kwart eeuw terug: de methode doet het niet, het is de ontwerper die ontwerpt (zie: <http://www.euro-net.nl/~jaapvanrees/archief/indexarchief.htm>). Dat is nu net zo waar – misschien nog wel meer – als 25 jaar geleden.

Het wordt tijd voor een wat gezette, kale, sigaarrokende chef-kok in de ICT die uitgebluste architecten weer inspireert en die opnieuw zorgt voor trots op het ambacht; een ambacht waarbij het doel – de klant – en niet het middel – de methode – centraal komt te staan. Er is namelijk niets mis met ambachtelijk werk. Een beetje trots kan geen kwaad. De architect moet weer werken aan dat fraaie zesgangen diner ('composite application') of die eenvoudige maar smakelijke hutspot ('mash up') met een persoonlijke bite. Dit alles op basis van de schijf van vijf: het registreren, opslaan, verwerken/analyseren, transporteren en presenteren van informatie. De schijf van vijf die nodig is om de klant goed zijn werk te laten doen, om hem creatief of efficiënt te laten zijn, vernieuwend of verbeterend, lerend of uitvoerend.

De chef-kok annex inspirator geeft de 'in huis' architect de opdracht daarbij goed te letten op de beschikbare nieuwe ingrediënten, hulpmiddelen en recepten. Die bepalen voor een groot deel de kwaliteit van de maaltijd. Die zijn in de tijd dat de architect zich vooral met het keukproces bezighield namelijk behoorlijk in kwaliteit toegenomen.

Wat dat betreft biedt Microsoft als leverancier een keur aan nieuwe ingrediënten en halffabricaten – het enterprise softwareportfolio voor 2007 – goede hulpmiddelen zoals software factories en beheergereedschappen, en recepten zoals de vele patterns & practices (www.microsoft.com/practices) om met relatief weinig inspanning en met een goede prijs/prestatieverhouding de klant een uitstekende ICT-maaltijd voor te zetten: lekker, gezond en verantwoord. Elke dag opnieuw, 7 dagen per week. Architect of ontwerper, wees trots op je ambacht en keer terug naar je oorsprong. Eet smakelijk en goede bekomst!

Dik Bijl
Architect Advisor Microsoft Nederland